

10月17日(木)

今日の給食

★今日の食材の産地★

お皿の位置に注意しよう！



食材名

産地名

ニンジン 人参
ダイコン 大根
ハクサイ 白菜
ナガ 長ネギ
イモ じゃが芋
もやし
キャベツ
コマツナ 小松菜
ブタニク 豚肉

ホッカイドウ 北海道
アオモリ 青森
ナガノ 長野
アオモリ 青森
ホッカイドウ 北海道
トチギ 栃木
ナガノ 長野
トウキョウ 東京
サイタマ 埼玉
グンマ 群馬

今日の給食は、おっきりこみ、みそポテト、海藻サラダです。

「おっきりこみ」とは、群馬県・埼玉県の郷土料理です。平らな麺を「切っては入れ、切っては入れ」と繰り返して食べていた様子から「おっ切り込み」と呼ばれるようになりました。季節の野菜と平らな麺を煮込むのが特徴です。最近急に寒くなってきました。風邪をひかないように給食を食べて体を温めましょう。